



la variante:

Aggiungete 300 g di radicchio a listarelle, rosolato con lo speck.

Casarecce con speck e taleggio

ingredienti per 4 persone

casarecce 320 g
speck in petali 150 g
taleggio 200 g
latte q.b.
erbe aromatiche secche q.b.
sale

Rosolate i petali di speck in una padella fino a quando risultano dorati e croccanti, poi teneteli da parte.

Sciogliete il taleggio a cubetti con un goccio di latte in un pentolino, mescolate per ottenere un composto cremoso e conservate in caldo.

Nel frattempo, cuocete la pasta in abbondante acqua salata secondo le indicazioni riportate

sulla confezione; quindi, scolatele al dente e conditele con il taleggio e i petali di speck croccanti.

Servite la pasta con una spolverata di erbe aromatiche secche e servite.

